



2018 LO ZOCCOLAIO DOCG BAROLO

Art.-Nr. LZ 07-18



WEINGUT: Lo Zoccolaio

REGION/LAND: Piemont/Italien

REBSORTE(N): 100% Nebbiolo

FÜLLMENGE: 750 ml

ALKOHOL: 14,5 Vol.-%

RESTZUCKER: 1 g/l

SÄURE: 5,5 g/l

AUSBAU: Edelstahl, großes Holzfass, Barrique

BESCHREIBUNG:

Sehr elegant! Lo Zoccolaio interpretiert den weltberühmte Barolo in besonderer Weise, ohne übertriebenen Barrique-Einsatz. Dieser Barolo überzeugt mit der richtigen Balance und ist deswegen auch relativ früh trinkreif. Der Wein aus handverlesenen Trauben reifte für 3 Jahre teilweise in großen Holzfässern und in Barriques. Das Aroma ist komplex und vielschichtig mit Noten von Pflaume und angenehmer Sauerkirsche, die von Menthol begleitet werden. Sanfte, warme Tannine umschmeicheln den Gaumen, wobei es durch eine frische Säure nicht an Struktur fehlt. Der Wein empfiehlt sich zu hochwertigen piemontesischen Speisen, Braten, reifen Käse oder Edelpilzkäse.

AUSZEICHNUNGEN:

Mundus Vini Summer 22: Großes Gold - Best of Show Barolo |
The WineHunter: Gold